



**BANDO DI GARA PUBBLICA CON PROCEDURA APERTA – AI SENSI ART. 55 D. LGS.
163/2006 E S.M.I. -
PER APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA SOCIALE.
PERIODO 01.04.2010 AL 31/03/2012**

1. Ente appaltante: Comune di BALLAO - Area Amministrativa – Contabile - Piazza Emilio Lussu , 09040 Ballao
Telefono: 070 957319 - Fax 070 957187

2. Oggetto del servizio e normativa applicabile: Servizio di refezione scolastica nelle scuole primarie e secondarie di primo grado statali per il periodo 01.04.2010 – 31.03.2012 (con possibilità di rinnovo per un analogo periodo a discrezione dell'Amministrazione appaltante, qualora il servizio sia sempre stato soddisfacente e normativa vigente allora permettendo).

Servizio di mensa sociale nel centro di aggregazione sociale rivolto agli anziani e bisognosi.

L'appalto di cui trattasi avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato IIB al D.Lgs. 163/2006 "Codice degli appalti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, in attuazione delle Direttive 2004/17/CE E 2004/18/CE", rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. n° 65, 68 e 225 (v. art. 20 del D.Lgs. citato).

L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando, nel capitolato speciale e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del codice 163/2006 e L.R. n.5 del 07/08/2007, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara; in caso contrario si applicheranno le norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n° 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni.

CPV 5510000-8 Servizi di mensa
CIG 0439381CA8
CUP G17H03000130001

Il prezzo d'appalto a base d'asta è fissato in:

- a) euro 5,00 iva esclusa, a pasto/minori, per il servizio di mensa scolastica;
- b) euro 6,00 iva esclusa, a pasto/docenti, per il servizio di mensa scolastica;
- c) euro 6,00 iva esclusa, a pasto, per il servizio di mensa sociale.

Importo presunto annuo dell'appalto è di Euro 52.710,00 (IVA esclusa), comprensivo di tutte le voci di costo, che rapportato all'intera durata dell'appalto è pari a Euro 105.420,00 I.V.A. esclusa.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

La prestazione principale consiste nella preparazione di pasti caldi, quella secondaria consiste nella consegna e somministrazione dei pasti suddetti.

3. Luogo di esecuzione:

Comune di Ballao presso il seguente plesso scolastico:

- Scuola dell'infanzia e scuola primaria: n. 4.860 pasti annui presunti/minori
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria: n. 720 pasti annui presunti/adulti-docenti

Comune di Ballao presso il locale sito in Via Flumendosa:

- Centro di aggregazione sociale : n. 4.015 pasti annui presunti/adulti

4. a) Riservato ad una particolare professione: No.

Sono ammessi a presentare offerta i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Per i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea valgono le norme stabilite dagli artt. 38 e 39 del D.Lgs. n. 163/2006.

b) Obbligo di menzionare i nomi e le qualifiche del personale: no.

5. Avvalimento: no

6. Sub appalto : no

6. Divisione in lotti: no.

7. Varianti: no.

8. Opzioni: si.

Descrizione delle opzioni: possibilità di affidamento al medesimo appaltatore di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto ai sensi degli artt. 57 comma 5 lett. b) e 29 comma 1 per un pari periodo, salvo impedimenti normativi.

8. Durata del contratto o termine per il completamento del servizio: il servizio si svolgerà dal 1° APRILE 2009 e fino al 31 MARZO 2012.

9. Richiesta di documenti: Responsabile della procedura di gara è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Ballao. Per ulteriori informazioni i concorrenti possono rivolgersi al Comune di Ballao c/o Ufficio Assistente sociale nel seguente orario:
dal lunedì al venerdì dalle ore 10:30 alle ore 12:30.

La pubblicazione del presente bando, il capitolato e i modelli di istanza sono disponibili per 24 (VENTIQUATTRO) giorni ai seguenti indirizzi:

- sito Internet del Comune di Ballao all'indirizzo: <http://www.comune.ballao.ca.it>;
- all'albo Pretorio dello stesso Comune;
- sito Internet della Regione Sardegna:
www.regione.sardegna.it/servizi/enti/bandideglenti/

e ritirabile, allegati compresi, presso Ufficio Operatore Sociale.

Tutta la documentazione potrà essere ritirata, previa richiesta telefonica, entro e non oltre il giorno 10/03/2010.

Non saranno effettuate spedizioni tramite fax o sistema postale del presente bando.

9. a) Termine perentorio ultimo per la ricezione delle offerte: le offerte dovranno pervenire all'ufficio protocollo del Comune **entro e non oltre le ore 13:00 del 11.03.2010**, a pena di esclusione. Le Imprese dovranno far pervenire il piego anche mediante recapito a mano presso l'ufficio protocollo, sigillato, a pena di esclusione, con ceralacca controfirmato sui lembi di chiusura, contenente l'offerta ed i documenti richiesti in tre plichi distinti.

b) Indirizzo: Comune di Ballao, Ufficio Protocollo, Piazza Emilio Lussu, n. 3, 09040 Ballao.

c) Lingua: italiano.

10. a) Persone ammesse a presenziare all'apertura delle offerte: pubblica seduta, presieduta dal Responsabile Area Amministrativa.

Sono ammessi a fare eventuali osservazioni solo i legali rappresentanti dei concorrenti ed i soggetti muniti di specifica delega loro conferita dagli stessi legali rappresentanti.

b) Data, ora e luogo dell'apertura delle offerte: 12.03.2010 ore 10,00, sala consiliare, sede municipale di Ballao, Piazza Emilio Lussu n. 3, 09040 Ballao.

11. Cauzioni e garanzie: le ditte concorrenti devono presentare, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006, cauzione provvisoria di Euro 2.108,40 (pari al 2% dell'importo a base d'asta) costituita, a pena di esclusione, mediante una delle seguenti modalità:

A) versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso il Tesoriere del Comune di Ballao (Banco di Sardegna – agenzia di Ballao) (specificando al Tesoriere che trattasi di deposito cauzionale provvisorio), oppure assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune di Ballao.

Nell'ipotesi in cui venga utilizzata tale modalità di costituzione della cauzione provvisoria, dovrà essere altresì presentata, a pena di esclusione, una dichiarazione di un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, ovvero di una compagnia di assicurazione

autorizzata, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93 che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante;

B) fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

La fideiussione bancaria, la polizza assicurativa e la fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari devono, **a pena di esclusione**:

- prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, l'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006:

- la riduzione del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato dalla sola impresa a cui sarà conferito il ruolo di capogruppo del costituendo raggruppamento o consorzio;
- la cauzione provvisoria potrà anche essere intestata alla sola impresa a cui sarà conferito il ruolo di capogruppo del costituendo raggruppamento o consorzio.

Non saranno ritenute valide - e pertanto comporteranno l'esclusione dalla gara - le fideiussioni rilasciate da soggetti che risultino iscritti nell'apposito elenco dei fideiussori inottemperanti istituito presso l'Osservatorio regionale degli appalti.

12. Modalità di finanziamento e di pagamento: la spesa è finanziata con fondi di bilancio propri dell'Ente.

Pagamento fatture mensili entro 30 giorni dal ricevimento.

13. Forma giuridica del raggruppamento di imprese: ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 163/2006 si applicano le disposizioni di cui al successivo art. 37. E' fatto divieto ai concorrenti

di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

14. Modalità di presentazione dell'offerta: Le ditte concorrenti devono presentare il piego contenente la documentazione richiesta, raccolta in tre distinti plichi, sigillati con ceralacca e controfirmati su tutti i lembi di chiusura, **a pena di esclusione**, con la seguente dicitura:

- Plico n. 1 "documentazione amministrativa" che sarà aperta per prima.
- Plico n. 2 "offerta economica" che sarà aperta solo se la verifica del plico n. 1 avrà dato esito positivo. Dovrà contenere la vera e propria offerta economica che si intenderà esattamente riferibile al servizio offerto.
- Plico n. 3 "offerta tecnica" che sarà aperta solo se la verifica del plico n. 1 avrà dato esito positivo. Dovrà contenere relazione tecnica e documentazione dalle quali risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione qualitativa di cui all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto.

Nel piego contenitore ed in ogni plico dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti:

- il nominativo dell'impresa concorrente ed in caso di imprese riunite, i nominativi di tutte le imprese associate con evidenziata l'impresa mandataria capogruppo;
- l'indirizzo;
- l'Amministrazione appaltante e la seguente dicitura:
"Offerta per la gara del servizio di mensa scolastica e sociale".

In ciascun plico dovranno essere contenuti i documenti di seguito specificati:

Plico n. 1 – Documentazione amministrativa

A) Istanza di ammissione alla gara, regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, contenente gli estremi di identificazione della ditta concorrente (denominazione, sede legale ed operativa, n° telefono e telefax, partita IVA o codice fiscale) e le generalità complete del firmatario dell'istanza (rappresentante legale della ditta stessa).

Detta istanza dovrà contenere un'unica dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/00, sottoscritta con firma leggibile dal rappresentante legale della ditta ed essere presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del firmatario ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445/00 (in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione), attestante:

(si invita ad utilizzare l'apposito modulo predisposto dal Comune)

a.1) di aver preso visione e di accettare gli adempimenti contrattuali e le condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, relativi all'appalto di cui all'oggetto, riscontrandoli pienamente rispondenti alle esigenze tecnico operative ed amministrative richieste dal servizio di cui trattasi e di avere la possibilità, il personale ed i mezzi necessari per procedere all'esecuzione del servizio nei tempi e nei modi stabiliti nel capitolato stesso, nonché di ritenere il prezzo offerto remunerativo;

a.2) che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza nell'ultimo triennio;

a.3) che la ditta è iscritta nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza, con l'indicazione del n° , luogo di iscrizione e l'oggetto sociale o l'attività.

L'oggetto sociale o l'attività devono essere pertinenti al servizio in appalto;

a.4) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:

INAIL: codice ditta n° sede competente

INPS: matricola azienda n° sede competente

ALTRO ENTE: _____ matricola n. sede competente

a.5) di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge n. 68/1999;

ovvero

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto dopo il 18.01.2000 ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della legge n. 68/1999;

(barrare la/e dicitura/e che NON interessa/no)

a.6) che la ditta non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001;

ovvero:

che la ditta si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;

(barrare la dicitura che NON interessa)

a.7) di garantire, nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, di non eccedere quantitativamente nella produzione di pasti rispetto alla capacità produttiva totale del centro cottura oggetto del presente appalto, e di rispettare all'interno della propria azienda gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

a.8) di aver prodotto negli anni 2005, 2006, 2007, 2008 e 2009 un numero di pasti complessivo per la ristorazione scolastica non inferiore a 20.000 (ventimila);

a.9) di aver avuto nell'ultimo quinquennio un fatturato non inferiore a 250.000,00 Euro e un numero non inferiore al doppio dei pasti in appalto relativamente ai soli servizi mensa ;

a.10) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155);

a.11) di avere, alla data di presentazione dell'offerta, il possesso o la disponibilità di un mezzo di trasporto dei pasti oggetto della fornitura;

a.12) di essere una azienda in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45000;

ovvero, in alternativa, è possibile presentare, in originale o copia conforme, la certificazione del sistema di qualità, in corso di validità.

a.13) di non essere incorsa, negli ultimi 3 anni, in una risoluzione contrattuale per inadempimento e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale, un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione Appaltante;

a.14) i nominativi, data e luogo di nascita e carica dei seguenti soggetti:

- del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale:

.....
.....
.....

- di tutti i soci e del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo:

.....
.....
.....

- dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice:

.....
.....
.....

- degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altri tipi di società o consorzi:

.....
.....
.....

a.15) che non ricorrono, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.14), le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

a.16) i nominativi, data e luogo di nascita e carica degli eventuali soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento dei lavori in oggetto:

.....
.....
.....

a.17) che non ricorre, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.16), la causa di esclusione di cui alla lettera C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

(in caso di presenza di soggetti cessati dalla carica nel triennio sopra citato).

a.18) Solo per le società cooperative e loro consorzi: di essere iscritta nell'apposito albo tenuto presso il Registro Imprese della provincia ove ha sede;

a.19) Solo per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, per i Consorzi tra imprese artigiane e per i Consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), D.Lgs. n. 163/2006: di concorrere per i seguenti consorziati

.....
(*indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato*) e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma.

B) Almeno due referenze bancarie rilasciate da primari Istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/93, da cui risulti inequivocabilmente la solvibilità dell'Impresa concorrente in relazione all'importo della gara. Saranno ritenute non idonee tutte le dichiarazioni che contravvengano a detto requisito di inequivocabilità.

C) Elenco dei principali servizi di mensa scolastica e sociale nelle scuole dell'infanzia e primarie, nei centri di aggregazione sociale effettuati con buon esito negli anni 2005 -2006 - 2007 - 2008 e 2009 (IVA esclusa), con indicazione delle date, del numero dei pasti e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.

D) Cauzione provvisoria di cui al precedente punto 11.

E) Solo per le imprese in possesso della certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000 (al fine di usufruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria): certificazione del sistema di qualità rilasciata dagli organismi accreditati, in corso di validità, in originale o copia conforme.

Nel caso di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, Consorzi tra imprese artigiane nonché Consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b), c), del D.Lgs. n. 163/2006, la documentazione di cui al **punto A)** (con esclusione delle lettere a.8, a.9, a.10 e a.19) deve essere presentata anche dall'impresa consorziata che, in caso di aggiudicazione, eseguirà il servizio.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006, la documentazione di cui ai **punti A), B) e C)** (con esclusione della lett. a.19) deve essere presentata anche dalle imprese mandanti o consorziate. I requisiti richiesti ai punti **a.8)** e **a.9)** si intendono cumulabili, ma devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura almeno pari al 60% e da ciascuna delle imprese mandanti o consorziate almeno nella misura del 20%, comunque in misura tale da coprire il 100% del requisito stesso.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006, dovrà essere altresì indicato le parti di servizio che ciascuna impresa all'interno del raggruppamento svolgerà.

La Commissione giudicatrice può invitare i concorrenti a integrare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto della dichiarazione e/o della documentazione presentate, ai sensi dell'art. 46, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

Le dichiarazioni rese saranno verificate d'ufficio in capo all'aggiudicatario. Qualora emergessero elementi non corrispondenti a quanto dichiarato si procederà alla revoca dell'aggiudicazione ed all'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. In ogni caso il Comune si riserva di verificare la veridicità delle dichiarazioni rese da tutti i concorrenti.

Qualora dall'istruttoria emergano dichiarazioni non veritiere, fermo restando le disposizioni di carattere penale di cui all'art. 76 del T.U. 445/2000 ed ogni altra azione esperibile, l'Ente

procederà all'aggiudicazione a favore della ditta che segue nella graduatoria, previa istruttoria espletata con le modalità anzidette.

Plico n. 2 – Offerta economica

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana, in bollo (Euro 14,62) e contenuta in una apposita busta sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, **pena l'esclusione**.

L'offerta dovrà contenere:

- l'indicazione, in cifre ed in lettere, del prezzo per singolo pasto, al netto di Iva, distinto per:
 - a) pasti/minori;
 - b) pasti/docenti;
 - c) pasti/adulti mensa sociale.

- essere corredate delle giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006.

(si invita ad utilizzare gli appositi moduli predisposti dal Comune)

In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso all'Amministrazione (art. 72 comma 2 R.D. n. 827/1924).

Non verranno ammesse offerte la cui somma risultante dalla moltiplicazione dei pasti indicati all'art. 3 risulti alla pari o in aumento al prezzo totale indicato all'art. 2 del presente bando, pena l'esclusione.

L'offerta economica non può essere condizionata, parziale o indeterminata, **pena l'esclusione**.

Sarà esclusa l'offerta redatta con abrasioni, cancellature. L'eventuale correzione (va intesa in tal senso anche la correzione leggibile) deve essere espressamente confermata e sottoscritta.

L'offerta **deve essere sottoscritta (sotto pena di esclusione)** con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio, in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per conto proprio delle mandanti"...

Non sono ammesse correzioni che non siano esplicitamente confermate e sottoscritte.

L'offerta non potrà contenere né condizioni né riserve, in caso contrario l'Impresa sarà automaticamente esclusa dalla gara.

Plico n. 3 – Offerta tecnica

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana contenuta in una apposita busta sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura.

L'offerta dovrà contenere:

relazione tecnica, sottoscritta ai sensi degli artt. 38 e seguenti del D.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni (non sarà necessaria l'autenticazione qualora la sottoscrizione sia apposta in presenza del dipendente addetto oppure l'istanza sia presentata unitamente a copia fotostatica ancorché non autenticata di un documento di identità del sottoscritto) con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del

raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio (in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per conto proprio delle mandanti"...), dalla quale risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione qualitativa; la relazione potrà inoltre contenere ulteriori proposte migliorative, con servizi compresi nell'offerta presentata, finalizzate a migliorare il servizio di somministrazione dei pasti.

15. Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

16. Criteri di aggiudicazione: asta pubblica, con il criterio di cui all'art. 81, comma 1, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83, comma 1°, del D.Lgs. 136/2006 e ss. mm. ii., e ai sensi dell'art. 17 e 18 della L.R. n. 5 del 07/08/2007 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base agli elementi specificati nell'art. 2 del Capitolato speciale d'appalto.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86, commi 2-3-5, 87, 88, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163. Le offerte sono corredate delle giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006.

17. Modalità e procedimento di aggiudicazione:

La Commissione giudicatrice, riunita in seduta pubblica, verificherà il contenuto della documentazione amministrativa richiesta nel presente bando e prodotta dalle ditte concorrenti.

La Commissione giudicatrice:

- al termine dell'esame della documentazione di cui sopra, in seduta riservata, procederà alla valutazione delle offerte tecniche presentate dalle ditte ammesse e all'assegnazione dei punteggi attribuibili secondo i parametri indicati nel capitolato speciale d'appalto, nonché alla verifica della presenza di offerte anormalmente basse; in tale ipotesi, procederà, sempre in seduta riservata, alla valutazione delle giustificazioni presentate a corredo delle offerte anormalmente basse di cui all'art. 87, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006, e alla richiesta delle giustificazioni, eventualmente necessarie in aggiunta a quelle già presentate a corredo dell'offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima; di tali operazioni sarà redatta apposita e dettagliata verbalizzazione;

La ditta provvisoriamente aggiudicataria dovrà produrre entro 20 giorni dal termine della procedura di gara:

- le informazioni previste dal D.P.R. 3.6.1998, n. 252 (legislazione antimafia);
- il Certificato Generale del Casellario Giudiziale nei confronti dei soggetti della ditta aggiudicataria indicati dalla legge;
- il Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) nei confronti della ditta medesima.

Le fasi di affidamento e stipula del contratto sono indicate agli artt. 11, 12 e 79 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti della ditta aggiudicataria.

18. Altre informazioni:

In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, non ancora costituiti:

- **l'offerta tecnica e l'offerta economica**, a pena di esclusione, devono essere sottoscritte da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti;

- **l'offerta economica** deve contenere, a pena di esclusione, oltre a quanto sopra indicato (il prezzo e le giustificazioni):

- la specificazione delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;

- l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori economici conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti per la valutazione dell'offerta tecnica dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento o dal consorzio ed i punteggi attribuiti alle singole imprese facenti parte del raggruppamento o del consorzio verranno sommati, ma il punteggio complessivo attribuito al raggruppamento o al consorzio non potrà essere superiore al punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione nei confronti dell'offerta tecnica con punteggio più alto. In caso di ulteriore parità, ove nessuno dei concorrenti che hanno presentato offerte uguali sia presente ovvero nessuno dei presenti aderisca all'invito della Commissione di formulare un'offerta economica migliorativa, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida ammessa e ritenuta congrua a giudizio insindacabile dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di sospendere la seduta di gara o aggiornarla ad altra ora o al giorno successivo, di non aggiudicare l'appalto nel caso venga meno l'interesse pubblico al servizio oppure se nessuna delle offerte sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze dell'Ente appaltante o per altro motivo.

Nel caso in cui la documentazione presentata ai fini della partecipazione alla presente gara sia sottoscritta da un procuratore della ditta concorrente, deve essere presentata la procura in originale o copia conforme.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara devono conferire, con unico atto, mandato speciale 12 con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

Si procederà alla stipula del contratto decorsi 30 (trenta) giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa la presentazione della documentazione che sarà richiesta alla ditta aggiudicataria.

Si potrà procedere all'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 11, comma 12, del D.Lgs. 163/2006, sotto riserva di legge, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva e previa la costituzione della cauzione definitiva e della garanzia assicurativa prevista dal Capitolato speciale d'appalto.

L'aggiudicatario, entro i termini che saranno indicati dall'Amministrazione, dovrà:

- presentare la documentazione che verrà richiesta ai fini della stipula del contratto. La mancata presentazione di tale documentazione e/o l'esito negativo della verifica della stessa comporterà la revoca dell'aggiudicazione definitiva e l'incameramento della cauzione provvisoria. Tali sanzioni si applicheranno anche qualora, dall'eventuale controllo di cui all'art. 71 del D.P.R. n. 445/00, emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di offerta e relative al possesso dei requisiti di carattere generale richiesti nel bando di gara. In tali ipotesi, l'Amministrazione si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria;

- costituire la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006. In caso di mancata costituzione della garanzia, si procederà ai sensi dell'art. 113, comma 4, del D.Lgs. citato;

- intervenire alla stipulazione del contratto. La mancata stipulazione del contratto da parte dell'aggiudicatario, per cause non imputabili all'Amministrazione, determinerà la revoca dell'affidamento. L'Amministrazione incamererà la cauzione provvisoria, a titolo di penale per danni precontrattuali, fatto salvo in ogni caso il maggior danno, riservandosi la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese a carico della ditta aggiudicataria.

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in dipendenza del presente appalto, sarà competente a giudicare il Foro di Cagliari.

Per quanto non previsto dal presente bando di gara, si rinvia alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia alla data di pubblicazione del bando stesso.

Nel caso di discordanza tra il presente bando ed il capitolato speciale d'appalto, deve considerarsi valido quanto riportato nel bando di gara.

Alle ditte che presenteranno offerta sarà data comunicazione dell'esito della gara, con indicazione del vincitore e dell'importo di aggiudicazione.

I dati personali relativi alle imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento da parte dell'Amministrazione Comunale, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara e al relativo contratto ("Tutela Privacy"). Si fa rinvio agli artt. 7 e 13 del D.Lgs. n. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati. Titolare del trattamento è il responsabile del procedimento.

Si applicano le disposizioni recate dal D.P.R. 12.4.2006 n° 184.

Il Responsabile del procedimento di gara è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Ballao.

Il presente bando di gara è stato inviato per estratto, per la pubblicazione a un quotidiano a diffusione nazionale ed a due a diffusione locale, pubblicato sul sito Internet della Regione

Sardegna www.regione.sardegna.it/servizi/enti/bandideglienti/, sul sito del Comune www.comune.ballao.ca.it ed affisso per esteso all'Albo Pretorio del Comune di Ballao.

Data, _____

Il Responsabile Area Amministrativa
Rag. Marisella Melis -

Allegati:

- capitolato
- schema modulo istanza
- schema modulo offerta economica
- schema modulo elementi costitutivi offerta



CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E MENSA SOCIALE

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, cottura, trasporto, porzionatura e somministrazione di pasti caldi agli alunni e agli insegnanti nel refettorio scolastico delle scuole dell'infanzia e primarie statali ubicate nel Comune di BALLAO (di seguito denominato "il Comune"); la preparazione, cottura, porzionatura e somministrazione di pasti caldi agli anziani nei locali del centro sociale, per il periodo **01.04.2010-31.03.2012**, con possibilità di rinnovo, per pari durata, previa deliberazione da parte dell'Ente, qualora il servizio sia sempre stato ineccepibile e soddisfacente per l'utenza.

In caso di rinnovo, la revisione contrattuale dei prezzi sarà effettuata ai sensi dell'art. 115 – comma 4 punto c - del D.Lgs 12/04/2006 n. 163.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara.

Il quantitativo dei pasti annui, successivamente indicati, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

MENSA SCOLASTICA: La fornitura, la consegna e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Si indicano di seguito, in via presuntiva, il numero dei pasti da fornire agli alunni e agli insegnanti, con i relativi giorni di funzionamento.

PLESSI	pasti/minori	pasti/adulti	giorni e orari funzionamento mensa
POLO UNICO SCOLASTICO	4.860	720	Lunedì-Martedì-Mercoledì-Giovedì – Venerdì ore 13:10

- sede di refezione: Polo Scolastico, Via Gramsci

Nell'anno scolastico in corso usufruiscono del servizio mensa, dal lunedì al venerdì, n. 27 bambini (14 della scuola dell'infanzia + 13 delle classi prima e seconda della scuola primaria), due insegnanti e due collaboratori scolastici.

Si precisa che il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

La corresponsione del prezzo d'appalto è dovuto solo ed esclusivamente per l'effettiva avvenuta esecuzione del servizio appaltato, il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti e comunque pari ai buoni mensa consegnati dai bambini.

MENSA SOCIALE: il servizio della mensa sociale è espletato giornalmente nel corso dell'intero anno, dal Lunedì alla Domenica, per circa n. 4.015 pasti annui. Attualmente usufruiscono del servizio 11 utenti (anziani e/o famiglie disagiate).

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle UtENZE e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato in caso di variazione sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

In caso di decremento negativo della richiesta dei pasti oltre il 20% della quantità inizialmente stabilita sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla ditta Appaltatrice e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 41 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune attiva le procedure secondo quanto disposto dagli artt. 39, 41 e 42.

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante pubblico incanto, con le modalità di cui al D.Lgs. 136/2006 e ss. mm. ii., e ai sensi dell'art. 17 e 18 della L.R. n. 5 del 07/08/2000, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile secondo elementi sotto indicati.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86, commi 2-3-5, 87, 88, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 40;

all'offerta col prezzo più basso (O_{min}) verranno attribuiti 40 punti (P_{max}), mentre alle restanti offerte (O_x) saranno attribuiti punteggi (P_x) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$P_x = 40 \times \frac{O_{min}}{O_x}$$

2) qualità: punti 60;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO: 60 punti
<p>1. Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc. ecc.</p> <p>Operatività nel settore ristorazione collettiva da almeno 5 anni</p>	<p>Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 2 punti = operatività inferiore a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva . 5 punti = operatività da 10 anni e sino a 20 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 10 punti = operatività da oltre 20 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.</p>
<p>2. Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = 0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 2 punti = 11 - 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 3 punti = 21 - 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 4 punti = 41 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 5 punti = 61 - 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto</p>
<p>3. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di <u>mense sociali</u> prestati negli ultimi cinque anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = la Ditta non ha eseguito servizi di mensa sociale negli ultimi 5 anni 1 punto = la ditta ha eseguito servizi di mensa sociale da almeno 5 anni 2 punti = la ditta ha eseguito servizi di mensa sociale da oltre anni 10 anni 4 punti = la ditta ha eseguito servizi di mensa sociale da oltre 20 anni</p>
<p>4. Documentazione o autocertificazione attestante il possesso di Certificazioni I.S.O 9001:2000 ed ulteriori certificazioni di qualità.</p>	<p>Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO 9001:2000 2 punti = possesso di Certificazione di Qualità ISO 9001.2000 3 punti = possesso di altre certificazioni 5 punti = possesso di Certificazione ISO 22000:2005 relativa al centro cottura dedicato per l'appalto</p>
<p>5. Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = rapporto maggiore di 1/100 pasti prodotti/giorno 3 punti = rapporto tra 1/80-1/100 pasti prodotti/giorno</p>

	<p>5 punti = rapporto inferiore a 1/80 pasti prodotti/giorno</p>
<p>6. La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>1 punto = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco</p> <p>3 punti = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche</p> <p>2 punti = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione</p>
<p>7. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il N° mezzi</p>	<p>Da 0 a 1 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = rapporto di un automezzo</p> <p>1 punti = rapporto di due automezzi</p>
<p>8. Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punti = offerta di 2 prodotti Biologici - 2 punti = offerta di 4 prodotti Biologici - 4 punti = offerta di 6 prodotti Biologici
<p>9. Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne locale o regionale opportunamente documentata</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punti = offerta di 2 prodotti - 2 punti = offerta di 4 prodotti - 4 punti = offerta di 6 prodotti
<p>10. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	<p>Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000;</p> <p>2 punti = dal 30% al 60% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000;</p> <p>5 punti = dal 61% al 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000</p> <p>10 punti = più del 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000</p>

Art. 3 – LOCALI E ATTREZZATURE

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel centro cottura all'interno del centro sociale di proprietà comunale, la somministrazione per quanto riguarda gli anziani avviene nella medesima struttura ma in ambienti separati da quelli per la preparazione.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

Per la mensa scolastica, i pasti preparati nel Centro Cottura, sono trasportati in contenitori ermetici di proprietà del Comune, presso il refettorio delle Scuole Elementari, in Via Gramsci.

Il Comune mette gli arredi, le attrezzature e i locali a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito, provvede al pagamento della energia elettrica e dell'acqua e di ciò dovrà tenersi conto in sede di offerta, e indicato nelle giustificazioni di cui all'art.14, Plico n. 2 – Offerta economica.

La Ditta aggiudicataria non dovrà asportare o introdurre in detti locali macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale; delle attrezzature consegnate alla Ditta aggiudicataria verrà redatto apposito inventario, eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature, mancata manutenzione straordinaria o ad imperizia verranno addebitati alla Ditta Aggiudicataria, per una somma pari al valore stimato.

L'Impresa dovrà provvedere alla fornitura, in caso di necessità, della stoviglieria (piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso).

Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice; tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà della medesima.

La Ditta s'impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione tutte le attrezzature anzidette, nonché fornirsi delle attrezzature mancanti e necessarie per lo svolgimento del regolare servizio.

Art. 4 – MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTA

Si rimanda a quanto indicato al punto 14) del bando di gara.

Art. 5 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE -SITUAZIONE GIURIDICA- CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Sono ammesse a formulare offerta le imprese costituite in forma individuale o societaria, singole o raggruppate, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

Le Ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di Ristorazione collettiva, o iscrizione ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga, certificazione in possesso a far data dalla pubblicazione del bando;

- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la

Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;

- *nel caso di impresa individuale*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

- *nel caso di società in nome collettivo*, che non ricorrono nei confronti di tutti i soci e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

- *nel caso di società in accomandita semplice*, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

- *nel caso di altri tipi di società o consorzi*, che non ricorrono nei confronti degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

- *nel caso di soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alla lettera C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

b) Capacità economica e finanziaria:

- Il fatturato (solo relativo al settore pasti scolastici e mense sociali) non deve essere inferiore complessivamente nell'ultimo quinquennio ad euro 250.000/00.

c) Capacità tecnica:

- la ditta deve aver fornito un numero di pasti per popolazione scolastica e mense sociali almeno il doppio del numero di pasti in appalto con continuità nell'ultimo quinquennio a far data dall'emanazione del presente bando;

- la Ditta non deve essere incorsa, negli ultimi tre anni, in una risoluzione contrattuale per inadempienza, e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione aggiudicataria;

- la Ditta è in possesso della Certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000, rilasciata da organismi accreditati.

- la ditta dovrà dimostrare di essere in regola con la normativa HACCP (Dlgs. 155/97).

Nel caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura stessa che saranno eseguite dalle singole imprese.

I requisiti di accesso sono riferiti alla associazione nel suo complesso. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'amministrazione.

Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, anche dopo l'eventuale collaudo, fino all'estinzione del rapporto.

Tuttavia l'Amministrazione può far valere direttamente le responsabilità a carico delle imprese mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le

imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

In caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di una impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nelle linee guida da utilizzare nel servizio di ristorazione scolastica e mensa sociale e comunque conformi alle norme in vigore in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nei servizi di ristorazione collettiva.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica e mensa sociale dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le tabelle merceologiche, le grammature stabilite e la tipologia di cottura consigliata nel documento allegato "A" al presente capitolato. Per le grammature dei pasti per la mensa sociale si deve far riferimento a quelle indicate per i docenti.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura locale o comunque i prodotti di provenienza regionale. Dovrà essere data comunicazione, da parte della Ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 11.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Art. 7 – PRODOTTI BIOLOGICI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici.

La Ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D.Lgs. n. 220/95:

- pasta di semola di grano duro priva di additivi;
- passata di pomodoro;

Art. 8 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 9 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta delle Dirigenze Scolastiche e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole.

Art. 10 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La Ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 12 – PRECISAZIONI SULLE NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue

- cibi fritti

- il dado da brodo contenente glutammato

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi

- residui dei pasti dei giorni precedenti

- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore)

- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra)

- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'Azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 13 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

Il documento "Le linee guida nel servizio di ristorazione", individuato come allegato "A", è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno sulla base delle indicazioni concordate tra il Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ASL 8 di Cagliari. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

Art. 14 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA

A discrezione del Comune e secondo i suggerimenti dell'Azienda ASL 8 (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) gli utenti potranno essere messi in condizione di scegliere sistematicamente il primo piatto variando il condimento tra quello in bianco (all'olio) e quello condito con il sugo previsto dal menù.

Art. 15 – GIORNATE A TEMA

Almeno due volte per ogni anno la Ditta dovrà proporre un menù composto da piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti tipici della Regione Sardegna (es. carni, formaggi, pasta fresca ecc.).

Art. 16 – REFERENTE

La Ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 17 – CARRELLI TERMICI

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici devono essere dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Art. 18 – TRASPORTO DEI PASTI

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa.

La Ditta sarà tenuta, inoltre, a recapitare, a propria cura e spese, i pasti al domicilio degli anziani nei casi di malattia o altro impedimento dell'anziano a recarsi nei locali mensa del Centro sociale.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere per la mensa scolastica dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della Scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della Scuola e/o dell'Ente appaltante, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

Art. 19 – MODALITA' DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti destinati alla mensa scolastica, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detto plesso scolastico con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

Fornitura di pasti in multiporzione con distribuzione su piatti a perdere e posateria in plastica a perdere.

- a) la raccolta telefonica delle prenotazioni nel giorno di somministrazione, entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle Scuole;
- b) il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nel plesso;
- c) fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art. 20 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

a) I pasti in multiporzione o in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere o vassoi se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) dovranno essere forniti, per ciascun operatore addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;

d) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;

e) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Per la mensa scolastica sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 21 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla Scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 18, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 38.

Art. 22 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 23 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole e/o degli alunni, l'Azienda dovrà essere preavvertita dall'Autorità Scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con l'Azienda ASL 8 (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione). In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione dell'acqua o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di mensa scolastica e sociale in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 24 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali e/o altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 38 del presente capitolato.

Art. 25 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto. La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle Scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;

- 5.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso mandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 26 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 27 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La cauzione provvisoria, a garanzia dell'offerta, è stabilita nella misura di Euro 2.108,40 e deve essere costituita con le modalità indicate nel bando di gara.

La cauzione prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti.

Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale, o assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Ballao, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Cagliari;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito;
- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito".

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'Appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 28 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 29
- all'integrazione del materiale frangibile e di consumo e delle attrezzature necessarie, ove non specificatamente indicato nel presente capitolato.

Art. 29 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Ballao, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 30 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 31 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 32 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta appaltatrice.

Art. 33 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO – CONTROLLI SANITARI – DISCIPLINA SCIOPERI.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale, nel numero e nella qualifica sufficiente che consenta il raggiungimento di risultati ottimale, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate pervenute, al fine di garantire le caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione degli utenti.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi.

L'impresa è tenuta a rimettere ogni anno lo stato di servizio degli addetti, con l'indicazione numerica e nominativa del personale e copia della documentazione comprovante l'effettivo pagamento dei salari e contributi previdenziali ed assistenziali.

L'Impresa subentrante dovrà garantire la continuità e le condizioni di lavoro alle unità lavorative dell'Impresa uscente, applicando la normativa così come previsto dal CCNL per i dipendenti da aziende del settore turismo, del 19 luglio 2003, Capo XIV – Norme per la ristorazione collettiva.

Art. 34 – SICUREZZA DEI LAVORATORI

LA DITTA è responsabile dell'osservanza delle norme per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di cui al D. Lgs 19.09.1994, n. 626, anche per i locali destinati all'espletamento del servizio in appalto, assunti in carico con consegna del servizio.

Art. 35 – SMALTIMENTO RIFIUTI – RACCOLTA DIFFERENZIATA

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

I rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato secondo le tipologie dello stesso.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spese.

Art. 36 – MANUTENZIONI

La manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti presi in consegna, nonché dei locali ed ambienti esterni ed interni, è a carico dell'impresa aggiudicataria; eventuali ammodernamenti di attrezzature ed accessori, proposti dall'impresa aggiudicataria, potranno essere dalla stessa realizzati, previo parere favorevole dell'Amministrazione senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare in sede di partecipazione alla gara un programma che definisca una pratica di manutenzione ordinaria a scadenze programmate.

Art. 37 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune, da un insegnante e da un utente della mensa sociale al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della mensa il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 38 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
- b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante.

La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30' dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

- e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- f) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- k) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termine di Legge: € 1.000,00.

Art. 39 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo e nell'art. 42, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;

2) i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 40 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 41 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'Azienda ULSS 3 saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 42 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 38 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dal predetto art. 38 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 38, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni quantificato ai sensi dell'art. 39.

Art. 43 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 42, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 44 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione o il subappalto del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Ballao.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 45 – DIVIETO DI UTILIZZO DIVERSO

E' fatto divieto assoluto di utilizzare la struttura e le attrezzature comunali per la preparazione di pasti per usi diversi da quelli previsti nel presente capitolato.

Art. 46 – DOMICILIO DRELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio nel Comune in Piazza Emilio Lussu. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Messo Comunale, salvi i casi nei quali è necessario la lettera raccomandata.

Art . 47– RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 48 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 49 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Cagliari.

Art. 50 – APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 28, 32, 33, 34, 35, 36 e 37.

Allegati:

"A" – Linee guida da utilizzare nel servizio di ristorazione

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
RAG. MARISELLA MELIS

ALLEGATO 1)

BOLLO

Spett.le
COMUNE DI BALLAO
PIAZZA EMILIO LUSSU N. 3
09040 – BALLAO (CA)

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CUI AL PUNTO 14, lett. A), DEL BANDO DI GARA.

OGGETTO: BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E MENSA SOCIALE

Importo a base d’asta € 105.420,00 (centocinquemilaquattrocentoventi/00) iva esclusa

La sottoscritta Impresa : _____

Con sede in _____ Via _____ n° _____

C.F. _____ P. IVA _____

Rappresentata da (Cognome Nome) _____

In qualità di (indicare la carica sociale) _____

La sottoscritta Impresa : _____

Con sede in _____ Via _____ n° _____

CF _____ PIVA _____

Rappresentata da (Cognome Nome) _____

In qualità di (indicare la carica sociale) _____

segue

CHIEDE / CHIEDONO

DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO COME: (barrare il riquadro che interessa)

- IMPRESA SINGOLA
- RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE (Costituito/Costituendo)
- CONSORZIO
- COOPERATIVA SOCIALE

A tal fine si allega:

- n. _____ Modulo di DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA – ALLEGATO 2) – ex artt. 46 e 47 del DPR 445/00
- Garanzie a corredo dell'offerta: Dichiarazione di impegno da parte del fidejussore come indicato all'Art. 75 comma 8) e Art.113) D. Lgs.163 /2006.
- Copia autentica del mandato collettivo speciale con rappresentanza in caso di RTI già costituito secondo le modalità dell'art. 37, commi 14) e 15) del DLgs 163/2006.

Eventuali comunicazioni dovranno essere inviate a :

Ditta _____ Sig./a _____

Via : _____ Città : _____ Cap. _____

Fax. N° _____ Tel. N° _____

In caso di A.T.I. deve essere compilato lo spazio riservato all'A.T.I. indicato nelle pagine seguenti.

In caso di Consorzi deve essere compilato lo spazio riservato ai Consorzi indicato nelle pagine seguenti

Timbro e firma del/i Legale/i Rappresentante/i :

Data: _____

DA COMPILARE PER LE ASSOCIAZIONI TEMPORANEE DI IMPRESE

DICHIARANO

Che l'A.T.I. è costituita dalle seguenti Ditte/ Imprese:

Ditta/Impresa: _____

Via _____ CAP. _____ Città': _____

In qualità di Capogruppo /mandataria **% di partecipazione all'A.T.I.** _____

Ditta/Impresa: _____

Via _____ CAP. _____ Città: _____

In qualità di Mandante **% di partecipazione all'A.T.I.** _____

Ditta/Impresa: _____

Via _____ CAP. _____ Città: _____

In qualità di Mandante **% di partecipazione all'A.T.I.** _____

Ditta/Impresa: _____

Via _____ CAP. _____ Città: _____

Inoltre (nel caso di A.T.I. costituendo) DICHIARANO:

di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara, a riunirsi e a conformarsi alla disciplina prevista agli art. 34 e 37 del DLgs 163/2006.

Timbro e firma del/i Legale/i Rappresentante/i

Data: _____

DA COMPILARE PER I CONSORZI

DICHIARA

1. Indicazione della tipologia di Consorzio

come risulta dall'Atto Costitutivo che si allega

3. Che la/e consorziata/e designata/e ad eseguire il servizio di cui all'oggetto sono la /le seguente/i Impresa/e:

delle quali allega la documentazione prescritta dal disciplinare di gara

Timbro e firma del Legale Rappresentante

Data : _____

ALLEGATO 2)

AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE:

- Si invitano le ditte partecipanti alla gara a rendere le dichiarazioni richieste tramite la compilazione diretta del presente ALLEGATO 2). L'Allegato può essere riprodotto senza modifiche sostanziali al contenuto.
- **Il Modulo non deve essere bollato.**
- Deve essere compilato in ogni sua parte. In caso di Associazione Temporanea di Imprese e Consorzi dovranno essere rispettate le modalità e prescrizioni che precedono.
- Nel caso in cui la dichiarazione preveda due possibilità distinte dovrà essere cancellata l'opzione che non interessa.
- La mancanza del possesso di anche un solo requisito comporta l'esclusione dalla gara.

AL COMUNE DI BALLAO – PROVINCIA DI CAGLIARI

PIAZZA EMILIO LUSSU 3, 09040 BALLAO (CA)

Tel. 070 957319 e Fax. 070 957187

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA A PROCEDURA APERTA BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E MENSA SOCIALE

Importo a base d'asta € 105.420,00 (centocinquemilaquattrocentoventi/00) iva esclusa

Il sottoscritto : _____ nato a : _____

Il _____ Residente in _____ Cap. _____

Via _____ in qualità di : _____

Della Ditta/impresa : _____ C.F./P.IVA _____

Via _____ Città : _____ Cap. _____

Che partecipa alla gara in oggetto come _____

(Impresa Singola/Capogruppo/Mandante/Consorzio/ Consorziata affidataria dell'esecuzione del servizio)

Timbro e firma per esteso del Legale Rappresentante : _____

Data: _____

Avvalendosi della facoltà concessa dal DPR 445/2000, per la documentazione relativa all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e ai sensi degli artt. 46 e 47 del medesimo DPR

DICHIARA/DICHIARANO

a.1) di aver preso visione e di accettare gli adempimenti contrattuali e le condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, relativi all'appalto di cui all'oggetto, riscontrandoli pienamente rispondenti alle esigenze tecnico operative ed amministrative richieste dal servizio di cui trattasi e di avere la possibilità, il personale ed i mezzi necessari per procedere all'esecuzione del servizio nei tempi e nei modi stabiliti nel capitolato stesso, nonché di ritenere il prezzo offerto remunerativo;

a.2) che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza nell'ultimo triennio;

a.3) che la ditta è iscritta nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza, di..... al n°..... ed indicazione dell'oggetto sociale o l'attività.....;

L'oggetto sociale o l'attività devono essere pertinenti al servizio in appalto;

a.4) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:

INAIL: codice ditta n° sede competente

INPS: matricola azienda n° sede competente

ALTRO ENTE: _____matricola n. sede competente

a.5) di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge n. 68/1999;

ovvero

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto dopo il 18.01.2000 ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della legge n. 68/1999;

(barrare la/e dicitura/e che NON interessa/no)

a.6) che la ditta non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001;

ovvero:

che la ditta si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;

(barrare la dicitura che NON interessa)

a.7) di garantire, nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, di non eccedere quantitativamente nella produzione di pasti rispetto alla capacità produttiva totale del centro cottura oggetto del presente appalto, e di rispettare all'interno della propria azienda gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

a.8) di aver prodotto negli anni 2005, 2006, 2007, 2008 e 2009 un numero complessivo di pasti per la ristorazione scolastica non inferiore a 20.000 (ventimila);

a.9) di aver avuto nell'ultimo quinquennio un fatturato non inferiore a 250.000,00 Euro e un numero non inferiore al doppio dei pasti in appalto relativamente ai soli servizi mensa ;

a.10) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155);

a.11) di avere, alla data di presentazione dell'offerta, il possesso o la disponibilità di un mezzo idoneo per il trasporto dei pasti oggetto della fornitura;

a.12) di essere una azienda in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45000;

ovvero, in alternativa, è possibile presentare, in originale o copia conforme, la certificazione del sistema di qualità, in corso di validità.

a.13) di non essere incorsa, negli ultimi 3 anni, in una risoluzione contrattuale per inadempienza e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione Appaltante;

a.14) i nominativi, data e luogo di nascita e carica dei seguenti soggetti:

- del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale:

.....
.....
.....
.....

- di tutti i soci e del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo:

.....
.....
.....
.....

- dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice:

.....
.....
.....
.....

degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altri tipi di società o consorzi:

.....
.....
.....

a.15) che non ricorrono, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.14), le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

a.16) i nominativi, data e luogo di nascita e carica degli eventuali soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento dei lavori in oggetto:

.....
.....
.....

a.17) che non ricorre, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.16), la causa di esclusione di cui alla lettera C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

(in caso di presenza di soggetti cessati dalla carica nel triennio sopra citato).

a.18) Solo per le società cooperative e loro consorzi: di essere iscritta nell'apposito albo tenuto presso il Registro Imprese della provincia ove ha sede;

a.19) Solo per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, per i Consorzi tra imprese artigiane e per i Consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), D.Lgs. n. 163/2006: di concorrere per i seguenti consorziati:

.....
.....
.....

(indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato) e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma.

.....
.....

luogo e data

firma

La presente dichiarazione sostitutiva deve essere sottoscritta dal legale rappresentante e ad essa deve essere allegata la fotocopia di un documento valido di identità del sottoscrittore. In alternativa è ammessa la sottoscrizione autenticata ai sensi di legge

ALLEGATO 3)

BOLLO

Spett.le
COMUNE DI BALLAO
PIAZZA EMILIO LUSSU N. 3
09040 BALLAO

OGGETTO: Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di mensa sociale e di mensa scolastica nelle scuole primarie e secondarie di primo grado statali. Periodo **01.04.2010 – 31.03.2012.**

OFFERTA ECONOMICA

IL SOTTOSCRITTO _____
NATO IL _____ A _____
IN QUALITA' DI _____
DELLA DITTA _____
CON SEDE LEGALE IN _____
E SEDE OPERATIVA IN _____
N° TELEFONO E N° TELEFAX _____
P. IVA / C.F. _____

OFFRE

quanto segue per la gara in oggetto:

Prezzo unitario per pasto per alunni scuole primarie e secondarie di I° grado:

- in cifre € _____ IVA di legge esclusa
- in lettere € _____ IVA di legge esclusa.

Prezzo unitario per pasto per insegnanti scuole primarie e secondarie di I° grado:

- in cifre € _____ IVA di legge esclusa
- in lettere € _____ IVA di legge esclusa.

Prezzo unitario per pasto per utenti mensa sociale:

- in cifre € _____ IVA di legge esclusa
- in lettere € _____ IVA di legge esclusa.

Dichiara inoltre che:

Il prezzo di cui sopra si intende comprensivo di tutte le spese ed oneri relativi ai servizi oggetto di appalto, con la sola esclusione dell'IVA.

L'offerta tiene conto di tutti gli obblighi contrattuali, della situazione dei luoghi dell'appalto, degli obblighi e degli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e di ogni altra condizione di lavoro.

Allega alla presente fotocopia di un documento valido di riconoscimento del sottoscrittore.

Distinti saluti.

luogo e data,

firma

ALLEGATO 4)

in carta libera

Spett.le
COMUNE DI BALLAO
PIAZZA EMILIO LUSSU
09040 BALLAO

OGGETTO: Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di mensa scolastica nella scuola dell'infanzia e primarie statali. Periodo **01.04.2010-31.03.2012.**

ELEMENTI COSTITUTIVI DEL PREZZO OFFERTO

IL SOTTOSCRITTO _____
NATO IL _____ A _____
IN QUALITA' DI _____
DELLA DITTA _____
CON SEDE LEGALE IN _____
E SEDE OPERATIVA IN _____
N° TELEFONO E N° TELEFAX _____
P. IVA / C.F. _____

DICHIARA

Che gli elementi che hanno costituito il prezzo **pasto offerto per minori** sono stati i seguenti:

Costo personale	€ _____
Costo materie prime	€ _____
Oneri previsti da capitolato (trasporto, attrezzature, ecc.)	€ _____
Oneri per la sicurezza	€ _____
Spese generali/utile d'impresa	€ _____
TOTALE	€ _____

Che gli elementi che hanno costituito il prezzo **pasto offerto per i docenti** sono stati i seguenti:

Costo personale	€ _____
Costo materie prime	€ _____
Oneri previsti da capitolato (trasporto, attrezzature, ecc.)	€ _____
Oneri per la sicurezza	€ _____
Spese generali/utile d'impresa	€ _____
TOTALE	€ _____

In fede
luogo e data,

firma _____

ALLEGATO 5)

in carta libera

Spett.le
COMUNE DI BALLAO
PIAZZA EMILIO LUSSU
09040 BALLAO

OGGETTO: Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di mensa sociale. Periodo 01.04.2010 – 31.03.2012.

ELEMENTI COSTITUTIVI DEL PREZZO OFFERTO

IL SOTTOSCRITTO _____
NATO IL _____ A _____
IN QUALITA' DI _____
DELLA DITTA _____
CON SEDE LEGALE IN _____
E SEDE OPERATIVA IN _____
N° TELEFONO E N° TELEFAX _____
P. IVA / C.F. _____

DICHIARA

Che gli elementi che hanno costituito il prezzo **pasto offerto** sono stati i seguenti:

Costo personale	€ _____
Costo materie prime	€ _____
Oneri previsti da capitolato (trasporto, attrezzature, ecc.)	€ _____
Oneri per la sicurezza	€ _____
Spese generali/utile d'impresa	€ _____
TOTALE	€ _____

In fede

luogo e data,

firma
